

Catering-Offerte

Menüvorschläge für Ihren Anlass

Geschätzte Gäste

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Anfrage und freuen uns, Ihnen unser reichhaltiges Angebot vorstellen zu dürfen. Gerne bewirten wir Sie nach Ihren Wünschen. Wir hoffen, Ihnen mit unseren Vorschlägen ein passendes Festmenü anbieten zu können.

Beachten Sie bitte, dies sind nur Vorschläge, welche ohne Weiteres abgeändert oder ergänzt werden können. Wir erfüllen Ihnen Ihre Menüwünsche und machen Ihren Anlass unvergesslich.

Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen, um Ihr persönliches Menü im Detail zu planen. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir mit Ihnen Ihren Anlass in aller Ruhe besprechen und Sie beraten können.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlich

Ihr läbesgarTE Team

Apéro

Schinkengipfeli	Stk.	1.50
Käseküchlein	Stk.	3.00
Pizzaküchlein	Stk.	3.00
Blätterteigkonfekt 1 kg aus 6 verschiedenen Sorten reicht für ca.20 Personen		45.00
Windbeutel gefüllt (Schinken-, Lachs-, oder Frischkäsemousse)	Stk.	3.00
Mini Sandwiches (Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei)	Stk.	3.00
Belegte Brötli (Sellerie, Spargel, Ei, Thon, Salami, Schinken)	Stk.	4.00
Belegte Brötli aus rundem Toast	Stk.	3.00
Sandwichtorte mit max. 3 Füllungen für 20 Personen (Salami, Schinken, Ei, Thon, Rauchlachs, Cantadou)		50.00
Focciabrot gefüllt (Schinken, Salami, Käse, Cantadou, Pouletcurry, Gemüsecocktail)	p.P.	7.00
Zopf	1 kg	12.00
Speckzopf	1 kg	15.00
Sandwichzopf (Schinken, Salami, Thon, Käse, Pouletcurry, Lachs)	1 m	ab 50.00
Spiessli (diverse Sorten, saisonal)	Stk.	1.30
Gemüsedip mit 3 Saucen (80g Gemüse / 20g Sauce)	p.P.	3.00
Fleisch-Käseplatte (100g Fleisch / 60g Käse)	p.P.	11.00
Fleisch-Käseplatte mit Brot und Zopf (100g Fleisch/ 60g Käse)	p.P.	13.00
Käseplatte (140g)	p.P.	9.00
Käseplatte mit Brot (140g)	p.P.	10.00

Apéropauschalen

Variante 1		CHF
Sandwichtorte (max. 3 Füllungen)		
Zopf am Meter mit diversen Füllungen (zum selber schneiden)	p.P.	8.00
Variante 2		
Focciacabrot gefüllt		
Roastbeefröllchen mit Spargeln	p.P.	8.50
Variante 3		
Mini Sandwiches		
Belegte Brötli (diagonal geschnitten)	p.P.	8.50
Variante 4		
Belegte Brötli aus rundem Toast		
Windbeutel gefüllt	p.P.	11.00
Variante 5		
Zopf am Meter		
Diverse Früchte- und Gemüsespiessli		
Schinkengipfeli		
Käseküchlein	p.P.	13.00
Variante 6		
Schinkengipfeli		
Käseküchlein		
Focciacabrot gefüllt		
Windbeutel mit Lachs	p.P.	14.00
Variante 7		
Canapés		
Windbeutel gefüllt mit Frischkäse		
Diverse Früchte- und Gemüsespiessli		
Anti-Pasti mit Parmesan		
Gemüsedip		
Pizzaküchlein		
Pouletspiessli mit süss-saurer Sauce	p.P.	17.00

Kalte Vorspeisen

Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten	p.P.	7.50
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten, dazu Brot	p.P.	8.50
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten, dazu Brot und Zopf	p.P.	9.00
Blat Salat mit Knoblauchcroutons	p.P.	5.00
Blat Salat mit Lachs an Dill-Senf-Dressing	p.P.	8.50
Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat	p.P.	10.50
Geräuchertes Forellenfilet mit zwei Salaten, dazu Meerrettichschaum, Toast und Butter	p.P.	10.50

Salatangebot

Blatt-, Rüebli-, Bohnen-, Gurken-, Peperoni-, Mais-, Apfel-, Weiss- und Rotkohl-, Champignon-,
Linsen-, Kartoffel-, Reis- und Nudelsalat
Saisonal: Randensalat, Tomatensalat mit Basilikum

Kalte Platte

als Vorspeise	p.P.	19.50
als Hauptgang	p.P.	28.00

Mostbröckli, Schinken, Salami, Rohschinken, kalter Braten, Pastete, Aufschnitt, geräuchertes
Forellenfilet, Gemüseterrine, gefüllte Eier, Windbeutel mit Schinkenmousse, Tête de moine, Brie,
Hobelkäse, Tilsiter, Kartoffelsalat, Rüeblisalat, grüner Salat, Brot und Zopf

Suppen

Basler Mehlsuppe	pro Liter	12.00
Diverse Crèmesuppen	pro Liter	12.50
Bündner Gerstensuppe	pro Liter	12.50
Consommé mit Einlage	pro Liter	13.00
Erbsensuppe mit Gnagi	pro Liter	13.00
Solothurner Wysüpli	pro Liter	15.00
Gulaschsuppe	pro Liter	18.00

Hauptgerichte

Kalb

Riz Casimir mit Kalbfleisch	22.00
Penne an Tomatensauce mit Kalbsgehacktem und Champignons	19.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	27.00
Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce mit Früchtegarnitur	27.00
Gefüllter Kalbskarreebraten an Madeirasauce	28.00
Solothurner Nidlebraten vom Kalb	31.00
Kalbssteak mit Kräuterkruste an Portweinsauce	31.50

Schwein

Schweinsrahmschnitzel mit Früchtegarnitur	17.50
Schweinsragout Stroganoff	17.50
Hamme mit Kartoffelsalat, Brot und Zopf	17.00
Schwedenbraten (Schweinsnierstück mit Pflaumen)	20.00
Schweinefilet an Morchelsauce	28.50
Schweinefiletmedaillon an Morchelsauce	28.50

Rind

Lasagne	14.50
Ungarischer Rindsgulasch	19.50
Suure Mocke	20.00

Poulet

Bami Goreng mit Poulet, Nudeln und Gemüse	15.00
Riz Casimir mit Pouletfleisch	17.50
Gefüllte Pouletbrust an Morchelsauce	23.00

Gemischte Fleischsorten

Hawaiibraten (Pouletbrust, Kalbsbrät, Schinken, Ananas) und Schweinebraten	20.00
Kalbs- und Schweinebraten	22.00

Fisch

Nasi Goreng mit Crevetten, Fisch, Gemüse und Safran	20.00
---	-------

Vegetarisch

Bami Goreng mit Nudeln und Gemüse	13.00
Gemüselasagne	15.00
Pilzrisotto	14.00

Beilagen nach Wahl

In den Menüpreisen sind eine Stärkebeilage sowie zwei Gemüsebeilagen inbegriffen. Gerne können Sie die Beilagen wählen oder wir schlagen Ihnen eine passende Kombination vor.

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Pilaw-Reis, Mascarpone Risotto, Nudeln, Spätzli, Spaghetti, neue Kartoffeln mit getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln (März-August)

Gemüse nach Wahl

Rüebli, zweifarbige Rüebli, Bohnen, Bohnenbündeli, Blumenkohl, Brokkoli, Rotkraut, Rosenkohl, Mischgemüse

Spaghetti- oder Penne – Buffet

Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce, Pesto, Carbonara und Bolognese

p.P. 15.50

Grillparty

Gerne können Sie Ihr Fleisch auch selbst auswählen. Zum Fleisch servieren wir Kräuterbutter und falls Sie Lust haben gerne auch Kartoffelsalat

Pouletschnitzel
Schweinemedallions
Lachstranche
Kalbsplätzli
Lammkoteletts
Kartoffelsalat

p.P. 20.50
Aufpreis 2.50

Fondue Chinoise

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch
mit sechs hausgemachten Saucen
Als Beilage servieren wir Reis und Pommes Frites,
dazu Essiggemüse, Ananas und Pfirsich,
Pommes Chips und vier verschiedene Salat nach Wahl

p.P. 30.00

Desserts im Weckglas

Brönnti Crème mit Vieille Prune	5.00
Süssmostcrème	5.00
Schokoladencrème	5.00
Emmentaler Meringues mit Rahm	5.00
Fruchtsalat mit Rahm	5.00
Schoggimousse	5.50
Bayrische Crème mit Fruchtsauce	5.50
Himbeermousse	6.00
Orangen-Tiramisu	6.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	6.50
Mousse Variation (Schoggi-, Himbeere- und weisses Schoggimousse)	8.00

Torten (Ø 26 cm) CHF

Rüebli torte	28.00
Schwarzwälder Kirschtorte	30.00
Moccatorte	30.00
Zitronentorte	30.00
Charlotte Royale	35.00
Kirschtorte	35.00
Williamstorte	40.00
Vacherin Glace (16 Stk.)	50.00
Cake nach Ihrem Wunsch	Stk. 15.00

Stellen Sie sich aus unserer Dessertauswahl Ihr Wunsch-Dessertbuffet zusammen (ab 10 Personen)

Frühstücksbuffet

CHF

Buffet 1

Ruch- und Vollkornbrot, Zopf

Butter

3 Sorten Konfitüre

Früchtejoghurt

Käseplatte

Kaffee, Milch, Ovomaltine, Schoggi

p.P.

12.50

Buffet 2

Ruch,- und Vollkornbrot, Zopf

Butter und Margarine

3 Sorten Konfitüre

Joghurt

Birchermüsli

Käseauswahl

Fleischplatte

Rösti

Kaffee, Milch, Ovomaltine, Schoggi

p.P.

18.00

Getränke

Ohne Alkohol

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	lt.	4.00
Süss-Getränke	lt.	4.50
Orangensaft	lt.	6.50

Kaffee/ Tee

Kaffeekapseln		2.50
Tee		2.50

Bier

Offenausschank	3 dl	2.80
Hopfenperle	0.33 dl	3.20
Lager	5 dl	3.80

Weissweine

Fendant	5 dl	11.00
Luins	5 dl	12.50
Yvorne	5 dl	19.00
Pingorote Sauvignon	7.5 dl	14.50
Calamin Grand Cru Epresses	7.5 dl	19.00
Chardonnay	7.5 dl	20.00

Getränke

CHF

Werden die Getränke über uns bezogen, entfallen die Kosten für die Gläser!

Rotweine

Gamay	5 dl	12.00
Dole	5 dl	13.50
Primitivo	7.5 dl	22.50
Rioja	7.5 dl	23.00
Ripasso Pa`Riondo	7.5 dl	23.00
Salice Salentino Risvera	7.5 dl	25.00
Pinot Noir du Valais	7.5 dl	26.00
Humagne Rouge	7.5 dl	40.00

Prosecco

Le Donne	7.5 dl	22.50
Cara Mea – Glera Moscato	7.5 dl	22.50

Geschirrmiete	CHF
Geschirr	
Dessertteller	0.50
Menüteller	0.50
Kaffeetassen mit Unterteller	0.80
Suppentassen mit Unterteller	0.80
Rechaud, inkl. Paste (6 Personen)	5.00
Besteck	
Kaffeelöffel	0.30
Suppenlöffel	0.50
Gabel	0.50
Messer	0.50
Gläser	
Mineral	0.50
Rot- oder Weisswein	0.50
Sets	
Menüteller, Messer, Gabel	1.50
Menüteller, Messer, Gabel, 1 Glas	2.00
Menüteller, Messer, Gabel, 2 Gläser, Kaffeetasse mit Unterteller und Kaffeelöffel	3.60

Mietkosten CHF

Tische

Stehtische		10.00
Tische ohne Bank		
• 220 cm x 80 cm bis 13 Stk., bzw.		
• 220 cm x 50 cm bis 17 Stk.		25.00
Tische mit Bank – Klappgarnitur		35.00

Wäsche

Servietten	/ Stk.	0.30
Papiertischtücher	/ Meter	2.00
Stofftischtücher	/ Stk.	10.00

Dekoration

Menükarten	/ Stk.	2.00
Kerzen, Blumen, Tischdekoration		Nach Aufwand

Diverses

Grill-Reinigung		35.00
Grill		40.00
Tellerwärmer		80.00
Entsorgung		Nach Aufwand

Reservierungen

Reservieren Sie den Termin Ihres Anlasses frühzeitig.

Bestellungen

Die Catering-Offerte gilt ab 10 Personen. Bei einer geringeren Personenanzahl, ist ein Mehraufwand einzukalkulieren.

- 5 Tage vor dem Anlass – Anzahl der Personen, sowie die Menüwahl
- 2 Tage vor dem Anlass – definitive Personenanzahl
- 1 Tag vor dem Anlass – gemeldete Personenanzahl gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt

Auftragsbestätigung

Auftrag kann mündlich oder schriftlich erfolgen.

Preis

Die angegebenen Preise sind Abholpreis.

Falls nicht anders vermerkt, gelten die angegebenen Preise pro Person.

Alle Preise sind inklusive 7.7% Mehrwertsteuer und werden in Schweizerfranken ausgewiesen.

Beschädigtes oder verlorenes Material gehen zu Ihren Lasten. Verrechnung Selbstkosten-Preis.

Lieferpreise

Hin- und Rückfahrt	60.00 CHF	/ Std.
Fahrkosten	0.70 CHF	/ km

Richtwerte Personal

Sollten Sie Personal für Ihren Anlass wünschen, so werden in der Regel folgende Richtwerte angewendet.

Buffett kein Service	–	auf 15 Gäste = 1 Mitarbeiter
Mitarbeiter für Service, ohne Buffet	–	auf 15 Gäste = 1 Mitarbeiter
Service gehobener Anspruch	–	auf 10 Gäste = 1 Mitarbeiter

Personalpreise

Servicepersonal	50.00 CHF	/ Std.
Koch	60.00 CHF	/ km

Getränke

Getränke werden nach dem Anlass nach Menge verrechnet.

Getränke die ungeöffnet sind werden Retoure genommen.

Beziehen Sie die Getränke über uns, entfallen die Kosten für die Gläser.

Zahlungskonditionen

Rechnung: Zahlbar innerhalb 30 Tage netto

Kreditkarte oder Bar im Restaurant

Annullierung

3 Tage vor dem Anlass	– keine Verrechnung
Kurzfristig und bis 71 Stunden vor dem Anlass	– 50% der anfallenden Kosten werden in Rechnung gestellt

Deklaration

Unser Fleisch stammt vorwiegend aus der Schweiz.
Weitere Informationen erhalten Sie nach Bedarf bei der Menüwahl.

Besonderheiten

Bitte teilen Sie uns bereits bei der Menüwahl mit, ob evtl. Abneigungen, Allergien, oder eine spezielle Form der Essenszubereitung beachtet werden muss (Diät, Gluten, Laktose, Vegetarisch, Vegan ...). Unser Team stellt sich darauf ein und kocht nach Ihren Wünschen.